

1. **Interpretive**:
2. Listen to [Bernejena a la parmesana in Spanish](http://www.spreaker.com/user/pontealamesacom/berenjenas-a-la-parmesana-by-trecebicis?utm_source=widget&utm_medium=widget):
3. Fill in the attached worksheet (A).
4. Read the following [article receta de bernenjenas a la parmesana](http://www.directoalpaladar.com/recetario/receta-de-berenjenas-a-la-parmesana)
5. Do the attached worksheet (B)
6. **Interpersonal**

Talk in groups of four about how technology has impacted your life and the types of technology you use every day to access important information such as recipes.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| What do you like? | What don’t you like? | How do you feel about your other people having access to information you have posted |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. **Presentational**:

Using the Venn diagram (C), organize your thoughts and then write an essay on:

1. **How has technology changed during your life?**
2. **What effect has it had on you?**
3. What will it be like in the future?
4. Incorporate your sources (Spreaker mini podcast…) in your essay. For example, accessing authentic and yummy foreign recipes

A

Berenjenas



**Descripciones**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Temas principales**

1.

2.

3.

B

**Receta de berenjenas a la parmesana**

11 de agosto de 2008 | 21:46 CET



Bottom of Form

Uno de esos platos básicos del recetario**1** italiano, transformado ligeramente en su forma pero no en su fondo, ya que mantiene la fidelidad de sus ingredientes originales: berenjena, tomate, mozzarella y queso parmesano. No hay acuerdo en el origen de las **Berenjenas a la parmesana**, ya que algunas fuentes dicen que el nombre viene por el uso del queso parmesano y otras apuntan a**2** que tiene que ver con su procedencia, Parma. Pero parece ser que deriva del término “*parmiciana*”, que son las persianas, o portones**3** para las ventanas, hechas con lamas de madera**4** y que recuerdan a las rodajas de berenjena superpuestas de esta receta.

**Ingredientes** para 4 raciones: 2 berenjenas grandes, 2 bolas de queso mozzarella, salsa de tomate o passata, 2 tomates frescos o tomates secos, aceite de oliva virgen extra, orégano, albahaca y sal.

**Elaboración**: Primeramente lavaremos las berenjenas y las cortaremos en finas rodajas**5**, para colocarlas después sobre una bandeja de horno**6**, espolvoreadas con orégano sal y un chorrito de aceite. Asar durante 20 minutos con el horno precalentado a 180ºC, hasta que la berenjena esté dorada**7**. Mientra cortamos la mozzarela y los tomates en rodajas.



Con la ayuda de unos moldes iremos colocando capas, primero de berenjena, después salsa de tomate o passata, una rodaja de tomate y otra de mozzarela. En este caso hemos usado tomates secos en aceite, que además de tener un sabor más pronunciado, nos evita que el agua de vegetación del tomate deje inconsistente la elaboración.



Iremos alternando capas en el mismo orden, terminando con una capa de salsa de tomate y espolvoreando con parmesano rallado y albahaca seca. Introducir al horno durante 20 minutos a 180ºC, gratinando durante los últimos 5. Desmoldamos en un plato con cuidado de no quemarnos, y servimos caliente.

* 1. What would you translate the title to in English?

* 1. Write the seven highlighted sentences in English found in the reading.



Give some examples of the possible origin of the recipe referred to in the article.



What do you think these mean from the Spreaker podcast?

1. “Triturar el tomate” (min **4:15**)
2. ¿Cuáles son los sabores que más predominan? (Answer from the Spreaker Podcast on min **21:39** aprox)
3. “Ya lo estoy saboreando” (min **22:04**)

Write **THREE** (3) things that surprised you or were new to you from the article and the SpreakerPodcast.

1

2

3

**Spreaker las bernejenas**

**Las berenjenas artíciulo**

C

Contesta las siguientes preguntas en un ensayo bien escrito. Haz referencias a la del mini podcast y el artículo que leíste.

1. ¿Cómo ha cambiado la tecnología durante tu vida y qué efecto te ha tenido, especialmente para conseguir información como las recetas de cocina u otra cosa?
2. ¿Cómo es la tecnología de hoy? ¿Cómo será en el futuro?
3. Incorpora las fuentes del mini podcast y el artículo en tu ensayo.

**Frase para empezar** (**la introducción**)

**Párrafo 1**

a.

b.

c

**Párrafo 2**

a.

b.

c

**Párrafo 3**

a.

b.

c

**Conclusión**